

Aperitif Empfehlung

Belsazar Rosé Wermut	5cl	6,50 €
Martini & Berry (Martini Bianco, Wildberry Tonic, Beeren der Saison)	0,3l	8,50 €
Zimmermann`s Rose Winzersekt, extra trocken Weingut Dr. Benz, Bombach/ Breisgau	0,1l	6,50 €
Freiämter Apfelsecco (alkoholfrei)	0,1l	5,50 €

Wein-Empfehlung zu unserem Abendmenü

2021er Zimmermann`s Sommercuvee		
...ob bei Sonnenschein oder auch wenn`s	0,75l	26,00 €
draußen mal regnet...verspricht dieser	0,25l	8,70 €
Wein Sommer im Glas und am Gaumen.	0,1l	5,00 €
Exotische Aromen von reifen Früchten.		
...gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.		

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Zibartenwasser, eine kleine Wildpflaumenart	4 cl	6,50 €
Himbeertraum süße Versuchung mit Pep	4 cl	6,00 €

Wussten Sie, dass es die Ludinmühle auch für zu Hause gibt? Genießen Sie unsere hausgemachten Wildspezialitäten

Rehgeschnetzeltes in der Dose (küchenfertig)	400g	15,00 €
Wildbolognese in der Dose (küchenfertig)	400g	6,00 €
Wildleberwurst in der Dose	220g	4,50 €
Wildbeißer	1 Paar	3,50 €

Geben Sie uns kurz Bescheid, was wir für Sie richten dürfen.

Speisekarte

Vorspeise

Schinken vom Brettentäler Reh mit Melone und marinierten Wildkräutern

14,50 €

oder

*Rose vom hausgebeitzten Lachs
mit Sahnemeerrettich auf Crostini*

15,50 €

Suppe

*Cremesuppe von der Tomate und Heidelbeere
mit Basilikumschaum*

10,50 €

oder

Rinderkraftbrühe mit Buchholzer Suppennudeln

6,00 €

Frühlingssalat 5,00 €

oder

Fruchtsorbet 2,00 €

Hauptgerichte

*Burger vom Brettentäler Reh
mit Balsamico Crème fraîche, Tomate und Mozzarella dazu Pommes frites*

24,50 €

*Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Kirschtomatenragout und sahnigen Basilikum- Bandnudeln*

32,00 €

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat und Rosella gefüllt im Butterfond

24,50 €

*Sous vide gegartes Steak vom Kalbsrücken mit Rosmarindip
dazu Paprika- Kaiserschotengemüse und Zitronenwedges*

32,50 €

*Rosa gebratener Rücken vom Freiamter Wildschwein auf Rotweinjus
mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Kräuterknöpfe*

34,00 €

Menü der Jahreszeit

*Gebratene Riesengarnelen in Kräuterpesto
mit Wildkräutersalat*

*Cremesuppe von Tomate und Heidelbeere
mit Basilikumschaum*

*Gebratene Filet vom Wolfsbarsch
mit Kirschtomatenragout und sahnigen Basilikum- Bandnudeln*

Sorbet oder Salat

*Rücken vom Brettentäler Reh mit Thymian- Orangencrunch
auf Safran-Selleriecreme mit mediterranen Pommes Macaire*

oder

Hausgemachte Lauchquiche mit Tomaten-Mangosalat

*Rosella von der Käserei Roser
mit Früchtesenf*

Rhabarbercanelloni mit Zitronencreme dazu 2erlei Erdbeere

Menü komplett 89,00€

Kleines Menü

(4 Gänge Suppe, Sorbet oder Salat, Hauptgang & Dessert) 59,00 €

Unsere Dessertempfehlung

Früchtebecher		10,00 €
Gemischtes Eis	7,50 € mit Sahne	8,00 €
Crème Brûlée mit gebundenen Beeren und Schokoladeneis		10,50 €
Rhabarbercanelloni mit Zitronencreme dazu 2erlei Erdbeere		12,50 €
„Schwarzwaldbecher Ludinmühle Art“ mit Schokoladeneis und Sahne		10,50 €

Unsere Käseempfehlung

Rosella von der Käserei Roser mit Feigensenf	8,50 €
--	--------

(Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Gluten- und Laktosefreie Speisekarte!)

*Die Allergene die in den Speisen enthalten sind,
dürfen Sie gerne in einer separaten Liste einsehen.*